

Olio Extra Vergine di Oliva

Proviene da olive di frantoio, moraiolo, leccino, pendolino e riceve le stesse cure che rivolghiamo ai nostri vini. Le olive sono raccolte manualmente nel mese di Novembre e vengono molite il giorno successivo alla raccolta per conservare al meglio i loro profumi e aromi.

Dopo un breve periodo di decantazione l'olio viene imbottigliato tramite una leggerissima filtrazione; ed è a questo punto che acquista il colore verde brillante, il profumo fruttato e il sapore intenso e corposo, caratterizzato ad ampie note vegetali di carciofo e pepe nero, seguito da una lieve piccantezza. È adatto ad esaltare tutti i piatti tipici toscani, ma è ottimo anche a crudo sul pane caldo.